

# EL VINO DEL RIBEIRO: TRADICIÓN Y CALIDAD

CLODIO GONZÁLEZ PÉREZ (1)

*Assi com'eu beberia [do] boo vinho d'Ourens, ...*

Decía en el siglo XIII el rey Alfonso X el Sabio. Y era cierto, pues lo tenía comprobado muchas veces, ya que en el castillo ourensano de Maceda pasó parte de su niñez, bajo el cuidado de su ayo Garci Fernández. Muchas veces habría catado del buen vino de estas tierras y, en particular, el de Ribadavia.

Pocas comarcas gallegas conservan mejor su idiosincrasia que la del Ribeiro. Tierra dedicada desde siglos al monocultivo de la vid, pues los demás frutos en muchas casas no llegan ni para el autoconsumo, como las patatas y algunas legumbres. Durante siglos su principal problema fue la escasez de pan (tradicionalmente de centeno aunque la mayoría de las familias lo que comían era *bica* (2)). Lo mismo sucede con la ganadería que siempre fue muy escasa, siendo sólo de destacar el de cerda que se sacrificaba al llegar el invierno, sobre todo en noviembre y diciembre: *Polo San Martiño mata o teu poequiño* (3).

Su accidentada orografía ha obligado al hombre a que construir cientos de muros de contención para los *socaldos* (bancales), donde crecen las cepas, pues únicamente existen dos *veigas o fondais*, de las que no queda más que la del río Avia, pues la del Miño (la más extensa y productiva) desapareció en mala hora bajo las aguas del embalse de Castrelo o Miño.

La comarca de Ribeiro comprende algo más de 55.000 hectáreas de territorio, de las que las viñas ocupan sobre el 45% de la superficie cultivada, con fuerte tendencia a bajar en las últimas décadas, según va envejeciendo la población. Su territorio comprende parte de la cuenca de cuatro ríos: el Miño, al que van el Avia, el Arnoia y el Barbantiño, así como otras pequeñas corrientes de menor importancia. Administrativamente se reparte de la siguiente forma:

- *Concellos* (ayuntamientos) completos: Arnoia, Beade, Carballeda do Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Punxín y Ribadavia.

- Parroquias de ayuntamientos limítrofes: Boborás: Pazos de Areiteiro, Albarellos, Cameixa, As Laxas y Moldes. O Carballiño: Banga, Barón y Cabanelas. Ourense: Arrabaldo y Untes. Toén: Alongos, Feá y Puga.

- Por último aún quedan aldeas o lugares limítrofes pertenecientes a otros ayuntamientos que también se dedican al cultivo aunque no tan intenso, como sucede con varios de Avión, San Amaro, Melón, etc (Ilus. I).

La capital del Ribeiro es Ribadavia, una de las poblaciones gallegas de más historia y de gran importancia económica sobre todo en la Edad Media (aún ahora hay tres iglesias románicas, una gótica y tres posteriores). La parte vieja sigue conservando su carácter medieval, con sus estrechas y empinadas callejuelas, sobre todo el barrio judío.

## LAS PRIMERAS VIDES

No se sabe cuando se plantaron las primeras viñas en Galicia, pero el geógrafo griego Estrabón (64 a. C. -19 d. C., aproximadamente), en el libro III (3,7) de su *Geographiká*, al referirse a las costumbres de los habitantes «de la montaña», es decir, los que vivían más arriba del río Duero, afirma que bebían *zythos* (una especie de cerveza), porque el vino era escaso y el poco que conseguían lo gastaban en festines con sus familias. Este dato demuestra que en el noroeste de la península ya se producía en aquella época algún vino.

Lo que parece seguro es que fue durante la dominación romana cuando se generalizó la viticultura, pero, por lo que se refiere en particular al Ribeiro, la carencia de documentos anteriores

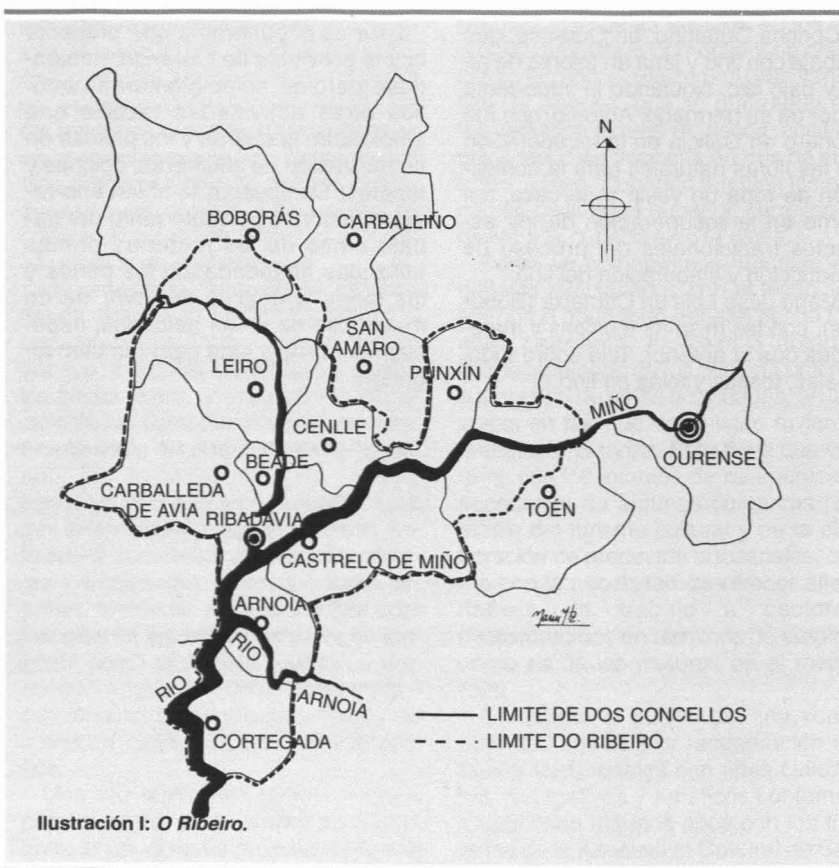


Ilustración I: O Ribeiro.

nos impide pasar más allá del 27 de febrero del año 922, en que el rey Ordoño II cambió al obispo compostelano la villa de Lánacara, en tierras lucenses, por la de Oza y Arcabria, constando que esta última estaba situada en la ribera del Miño entre Laias y Castrelo, y que se la entrega con sus edificios *et vineis* (4).

El 15 de noviembre del año 928, los condes Álvaro y Sabita hacen donación al monasterio de San Clodio do Ribeiro de varias posesiones, entre las que figuran algunas viñas: *et vinea in villare Goderici, que plantavit Iuliano; et vinea que plantavit Sisigutus Pelaz [...] et alia vinea que comparavimus de Miranco* .... (5). Por último, por no citar más que tres documentos, el 29 de septiembre de 985, el rey Bermudo II dona a la iglesia compostelana para que trabajen en su granja de Vide (Castrelo do Miño) 30 colonos, de los que cinco era viticultores: *V uinatarios* (6).

Pocos fueron los grandes monasterios que no llegaron a tener posesiones en esta comarca, con el fin de abastecerse de vino para todo el año: Oseira, Melón, San Martiño Pinario (Santiago de Compostela), Celanova, Toxosoutos (Lousame), Sobrado dos Monxes, ... Lo mismo hicieron la nobleza y la hidalguía, que, ya por enlaces matrimoniales o por compra, querían disponer aquí de viñas.

En 1550 decía Bartolomé Molina en su *Descripción del Reyno de Galicia*..., que el río Avia regaba las tierras de Ribadavia, *la madre del vino / en quilate subido*. Los clásicos del Siglo de Oro de la literatura castellana se hicieron eco del Ribeiro, entre los que se cuenta el propio Cervantes, que en su *Licenciado Vidriera* menciona entre otros vinos, el de Ribadavia (7). Por esta época, en especial el blanco, era conocido no ya en toda la península, sino también en Italia, Flandes, Francia, Alemania, Inglaterra, ... Se apreciaba por su calidad, como lo demuestra el hecho de que en Ondarribia (Guipúzcoa), en 1584 se vendiese el de Ribadavia a 50 maravedís el azumbre, mientras que el de Burdeos no pasaba de los 22 (8).

En 1626 escribía el obispo de Ourense que *los vinos más generosos son los de las Riberas del Avia, celebrados en toda la Monarquía, y muy solicitados de Flandes, Olanda y Inglaterra* (9). En particular los comerciantes ingleses llegaban hasta estas tierras o tenían representantes que se encargaban de adquirir el vino que transportaban en balsas hasta la desembocadura del Miño, o los arrieros en pellejos hasta los puertos de Pontevedra, Vigo o Baiona. La presencia



Viña tradicional, con las cepas sujetas con estacas.

de compradores ingleses (o para ellos) se documenta hasta finales del XVIII, desplazándose desde entonces a Portugal por los enfrentamientos bélicos que tenían con España, sobre todo a las tierras de Oporto. A mediados del XIX aún quedaban cubas en el Ribeiro con el sello o marca que usaran las compañías inglesas (10). A partir de entonces los principales consumidores serán los gallegos y, en particular, las ciudades de Vigo, Santiago de Compostela, Pontevedra y A Coruña. Se siguen exportando algunas cantidades (mismo para América, donde tenía gran aceptación entre nuestros emigrantes), pero cuantitativamente es insig-

nificante si se compara con el que se consume aquí.

Los peores años del Ribeiro (lo mismo que de todos los viñedos europeos) fueron los últimos de la segunda mitad del siglo pasado y los primeros del presente. Fue cuando hicieron acto de presencia las mayores plagas que han sufrido históricamente estos cultivos: el *Oidium* (*Erisipite Tuckeri*) que se tuvo que combatir con azufre; el mildew (*Peronospora Viticola*), que hubo que sulfatar con *caldo bordelés* (sulfato de cobre y cal), y, por último, la filoxera (*Phylloxera Vastatrix*), que obligó a sustituir las plantas viejas por otras americanas, que se empezaron a plantar aquí en los primeros años

del siglo XX. Fue a partir de entonces cuando *castes* autóctonas (*treixadura*, *tarrontés*, *godello*, *brancellau*, *caíño*,...), fueron cambiadas por las actuales de mucha mayor producción, pero de menor calidad (*Xerez o Palomino*, *Alicante*, *Garnacha*,...).

La mejora de las comunicaciones, primero el tren y más tarde la apertura de carreteras, a la vez que hizo desaparecer los tradicionales *arrieiros*, aumentó considerablemente el volumen de ventas. Las décadas de los años sesenta y setenta fueron buenas, empezando a bajar desde entonces la producción, no ya sólo por que el vino se fue reemplazando por otras bebidas, sino porque también cada vez queda menos gente que trabaje las viñas, debido a la fuerte sangría migratoria que sufrieron estas tierras desde los años cincuenta. Últimamente hay ayuntamientos que han perdido gran parte de su producción, en casos casi el 50%, como, pongamos por caso, los de Cenlle y Leiro: en el primero en 1983 la tierra dedicada a viñedos superaba las 500 hectáreas, y sólo seis años después, en 1986, no llegaba a las 400. El segundo contaba en la misma fecha con más de 400 hectáreas, y seis años más tarde ya casi no superaba las 200.

Tanto el cultivo como la elaboración continuaron de forma tradicional hasta finales del siglo pasado, en que los antiguos lagares se empezaron a sustituir por prensas de hierro. En las últimas décadas, el *pisado* de las uvas pasó a ser por medio de estrujadoras, primero manuales y ahora eléctricas (las primeras se documentan en 1930); las viejas sulfatadoras de cobre (las primeras francesas) se retiraron con la llegada de las modernas con motor; las *eixadas* para hacer la cava, están siendo desplazadas por motocultoras o cavadoras mecánicas; y, por último, cada vez son más los viticultores que empiezan a sustituir las tradicionales cubas de madera por depósitos de acero inoxidable o de otros materiales.

Actualmente la mayor cantidad se comercializa por medio de cooperativas y bodegas, que adquieren las uvas y después elaboran el vino y el aguardiente. La menor demanda para acompañar comidas y también para coqueo está fomentando la sustitución de las cepas actuales de mucha producción por las tradicionales, que dan menos pero de mayor calidad, que es lo que pide actualmente el mercado, como sucede con los vinos de *godello* y *treixadura*, entre otros.

## UN AÑO EN EL RIBEIRO

Como en otras comunidades exclusivamente agrarias, el tiempo se cuenta por las faenas que hay que ir haciendo a lo largo del año, desde la preparación de la tierra para plantación de nuevas cepas, hasta que se vende el fruto. En este aspecto las tierras del Ribeiro no son una excepción.

### Poda, «esterca» y replanteo

A los pocos días de acabar la vendimia ya empieza el trabajo en las viñas, antes de que el vino nuevo sirva para beber: la fecha tradicional es después de la festividad de Santos, dando comienzo las labores ya el dos de noviembre. La primera suele ser la poda, que consiste en cortar los sarmientos pero dejándole a cada planta un número determinado de *bicos* o *cotós* (el nombre depende del número de yemas, siendo más grandes los primeros). Se hace con la *tesoira* de podar (tijeras con muelle), que sustituyó al *coitelo-podón* o *coitelo antiguo* (Ilust. II). Se considera trabajo masculino, dedicándose las mujeres a hacer molas de sarmientos para enterrar como abono, y *mollos* para quemar en la *lareira* durante el invierno, muy estimados por arder bien y producir mucho calor.

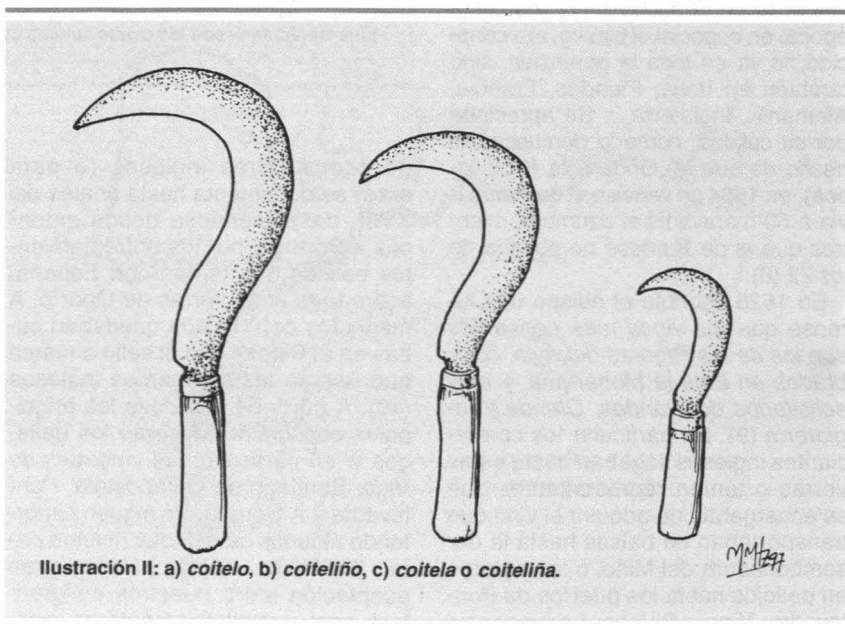
Signe el abonado (*a esterca*), para lo que hay que abrir *gáveas* (zanjas) entre las hileras de cepas, de sobre 80 cms. de profundidad, con una azada de dos puntas (*eixada*) y un azadón (*rodo o peta*) (Ilust. III). Se llenan de estiércol de animales, *vides* (sarmien-

tos), hojas de las cepas, *frouma* (hoja del pino), *carrascas* (brezo bajo) o *toxo* (aliaga), tapándolas con tierra. Esta operación no es anual, sino que se va alternando por hileras cada diez o más años. Pueden trabajar mujeres, pero suelen ser pocas.

A la vez que se estierca, también se reemplazan las cepas que se han secado por otras nuevas, es el *replanteo*, que puede ser con plantas jóvenes procedentes de viveros o por *probaxes* o *acodos*, es decir, enterrando la vieja o algún sarmiento para que enraice y se convierta en una nueva cepa. El último procedimiento fue el más corriente hasta los primeros años de este siglo, siendo desde entonces sustituido por el segundo, que ahora es casi el único. Aunque en el Ribeiro también hay viveros de barbados, la mayoría proceden de otras zonas, en particular de la comarca también ourensana de Valdeorras.

### Rodrigo y cava

La siguiente faena es la *rodriga*, que consiste en atar con *vimbios* (mimbres) a estacas o rodrigones los trozos grandes de sarmientos que se han dejado (*os bicos*). Aquí las cepas no son bajas como en Castilla, pero tampoco altas como en algunas comarcas gallegas, que forman *parras* que pueden llenar a tener de alto tres o más metros, permitiendo el paso de carros por debajo. En el Ribeiro quedan a poco más de un metro del suelo, por lo que es necesario sujetarlas para que no caigan al estar con el fruto. Las esta-





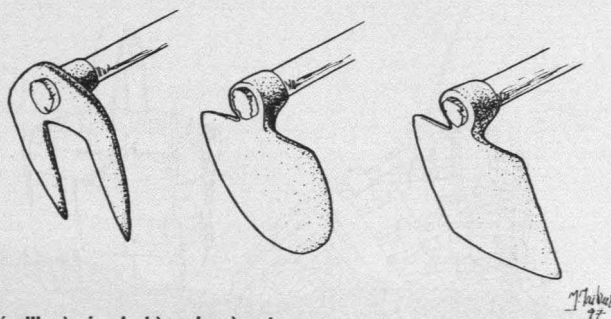


Ilustración III: a) eixada, b) rodo, c) peta.

cas más tradicionales son las de *érbedo* (madroño), roble, castaño, pinos jóvenes y, desde el segundo cuarto del presente siglo, las mimosas, planta que se introdujo con el único fin de producir *madeira* por su rápido crecimiento y buena adaptación a cualquier tipo de suelo. Los *rodrigadores* (es muy rara la presencia de mujeres), andan con dos herramientas colgadas del *corrión* (cinturón): el *coitelo* para aguzar (hacer punta) las estacas, y el *coiteliño*, para cortar los mimbres después de hacer los *atadallos*. Desde finales del siglo pasado algunos viticultores —en particular los mejor situados económicamente—, empezaron a plantar las cepas bien alineadas, de forma que se puedan hacer *espalleres*, es decir, tender dos o más hilos de alambre sujetos a postes de piedra, ahorrando así muchas estacas.

Al terminar la *rodriga* el campesino empieza con la cava, que consiste, como su nombre indica, en remover la tierra por debajo de las cepas, a una profundidad de unos 20 cm. Se hace con la *eixada*, para evitar cortar las raíces finas, ayudada del *rodo* o *peta* (azadón). Cada vez son más abundantes las *cavadoras* mecánicas (motocultoras), datando las primeras de hacia 1960, pero para repasar y cavar alrededor de las plantas se sigue empleando la herramienta tradicional. Tiene que estar acabada antes de que llegue el mes de mayo, como advierte el refrán: *Cava, labor e barbeito, en maio han de estar feitos*.

## Sulfato y xofre

Con la primavera empiezan a *agromar* (brotar) los sarmientos. Es una época muy delicada, pues una noche de helada puede diezmar considerablemente la cosecha. Superado el tres de mayo (festividad de la Santa Cruz), los

viticultores ya están tranquilos, porque el peligro del frío ha pasado.

Al alcanzar los *gromos* (brotes) unos pocos centímetros, se les da la primera «mano» de sulfato, siendo ahora imprescindible para evitar el mildew o mildiu. Las sulfatadoras antiguas son manuales, pero se han generalizado las que llevan incorporado un pequeño motor. El *solfate* tradicional es el «caldo bordelés», que consiste en una mezcla de cobre y cal, pero en la actualidad existen otros preparados químicos más eficaces y cómodos de aplicar. Otra enfermedad que ataca los viñedos desde el siglo pasado es el oidium, que se combate con dos o tres

aplicaciones de azufre (*xofre*), que se da en polvo con un fuelle, pero desde hace algunos años la mayoría de los viticultores prefiere el «mojable», que se echa en agua. El sulfato se sigue dando hasta el mes de agosto, con un intervalo de tiempo que puede ir de ocho a quince días, dependiendo de las condiciones climáticas.

En mayo las cepas *esfarnan* (polinizan), floreciendo los pequeños *acios* (racimos). Con el paso de los días los granos van creciendo, hasta que a mediados de julio ya se considera que, de no haber una granizada o tromba de agua, esa va a ser la cosecha del año, como dice el refranero: *Por Santa Mariña vai ve-la túa viña, como a atopares, así a vendimares* (18 de julio, Santa Marina).

## Enrama, bima y esfolia

Según van creciendo los sarmientos, las mujeres (sobre todo) se encargan de recogerlos y sujetarlos a las cepas, de forma que no molesten a los sulfatadores. Para evitar que se suelten, los atan con rafias o con hilos hechos de hojas de espadañas. Al mismo tiempo también cortan los *follos* (sarmientos que nacen muy abajo en el cuerpo de la cepa).

Con el verano llega la época de la *bima* o segunda cava, que es más su-

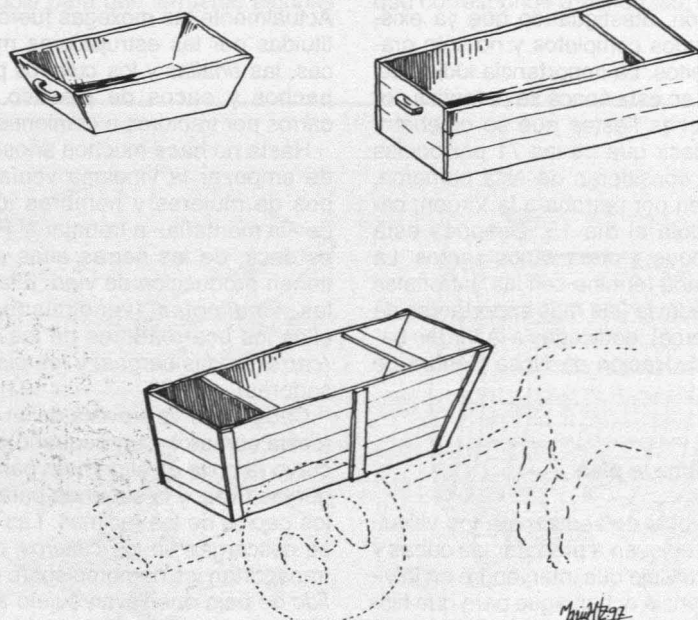


Ilustración IV: a) barcaleta, b) depósito, c) tinalla.

perficial que ésta. Se hace con la misma herramienta, a *eixada*. No hay un tiempo fijo, pues puede ser entre mayo y julio. Es trabajo propio de hombres, que se suele hacer exclusivamente por la mañana, ya que en estos meses existe la costumbre de dormir la siesta.

La *esfolla* se considera labor de mujeres, y consiste en sacarle a la cepa las hojas que produzcan mucha sombra, y en particular las que rodean los racimos, para así favorecer la maduración de las uvas.

## O pintor

Dicen un refrán: *Por Santiago, pinta o bago*. Y es cierto, pues a finales de julio ya se empieza a ver o *pintor*, es decir, los primeros *bagos* (uvas) maduros, aumentando cada vez más según van pasando los días, de forma que a mediados de agosto ya se pueden encontrar *acios* (racimos) completos.

La temporada que sigue es la de menos trabajo del año, pues a no ser alguna mano de sulfato (cuando hay peligro debido al mal tiempo), por lo demás, el campesino no hace otra cosa que recorrer las viñas, llevándose una gran alegría si es de los primeros en encontrar uvas maduras. Por eso no es de extrañar que en el Ribeiro agosto sea el mes más festero del año, en particular los días 15 y 16 (Asunción de la Virgen y San Roque). En algunos pueblos, como Cenlle, hay la costumbre de colgar un racimo de uvas blancas a la Virgen y otro de tintas a San Roque, llevándolos en la procesión, atestiguando que ya existen racimos completos y no sólo granos sueltos. La importancia lúdica del Ribeiro en esta época se patentiza por las muchas fiestas que se celebran: basta decir que de las 71 parroquias que se consideran de esta comarca, 17 tienen por patrona a la Virgen, celebrándola el día 15. Después está San Roque y otros varios santos. La temporada termina con las patronales de Ribadavia (las más importantes de la comarca), dedicadas a la Virgen bajo la advocación de Nosa Señora do Portal.

## A vendima, a pisa

A principios de septiembre los viticultores empiezan a preparar las cubas y demás utillaje que intervendrá en la vinificación: le echan agua para que hinchen y dan sebo a las juntas de las tablas para que no pierdan. Lo mismo hacen con las *barcaletas* (tinas de ma-

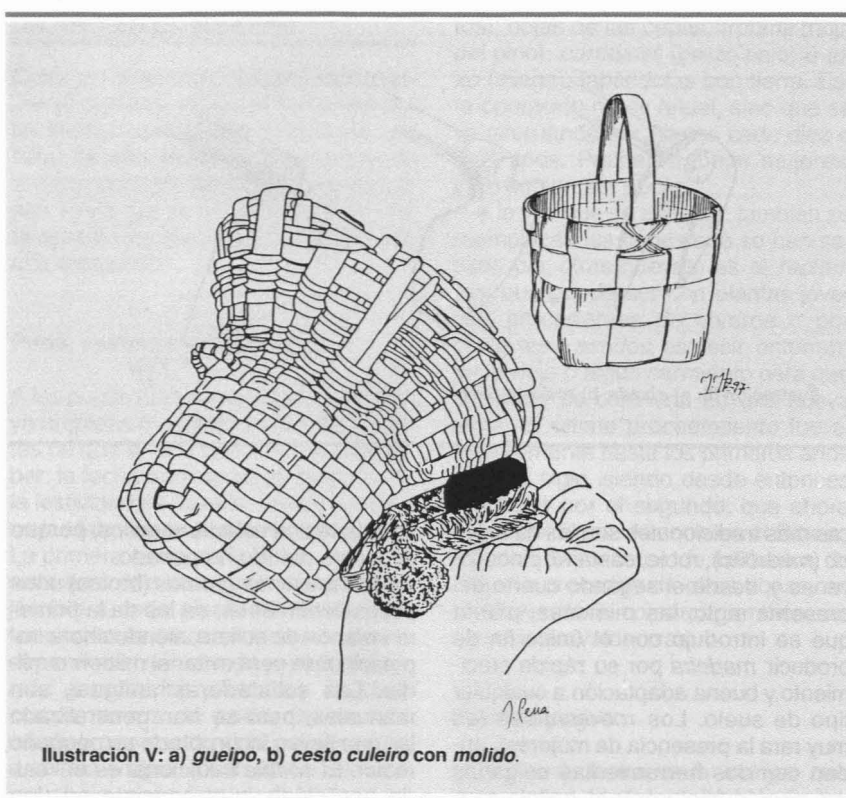


Ilustración V: a) *gueipo*, b) *cesto culeiro* con *molido*.

dera rectangulares), los *culeiros* (cestos altos de boca ancha y fondo estrecho), las *moxegas* (tolvas) para pisar las uvas, los *depósitos* (grandes tinas rectangulares de madera) para echar el vino al «sangrar» las cubas, y las *tinallas* (tina del tamaño de un carro de bueyes, que se coloca sobre el) para traer las uvas de las viñas (Ilust. IV). Actualmente las *moxegas* fueron sustituidas por las estrujadoras mecánicas, las *tinallas* y los *culeiros* por capachos y sacos de plástico, y los carros por tractores o camiones.

Hasta no hace muchos años, antes de empezar la vendimia venían grupos de mujeres y hombres jóvenes de «la montaña» a trabajar al Ribeiro, es decir, de las tierras altas que no tienen producción de vino. Ellas eran las *vindimotas* (vendimiadoras) y ellos los acarreadores de los cestos (*carrexós das cargas*) y los *pisós* (pisadores).

Cada mujer va provista de un *gueipo* (cesta con aro) y un pequeño cuchillo curvo (*a coitela*), el primero para recoger las uvas, y la segunda para cortar los *gapios* de los racimos. Las cestas se descargan en los *culeiros*, que los transportan los hombres sobre un *molido* de paja que llevan sujeto a la cabeza y apoyado en la espalda, hasta el carro o, si queda cerca, hasta la propia bodega, donde ya está el pisón es-

perando dentro de la *moxega* (Ilust. V). Al estar bien pisadas se abre una pequeña compuerta y el orujo va hacia dentro de la cuba, pues el mosto ya cae por unos agujeros según se *esmagan* las uvas. Si es vino blanco no se echa el orujo, pues le da color al fermentar. Así fue hasta hace muy pocas décadas, pero ahora el pisón ha sido sustituido por la estrujadora y los *carrexós* por tractores (Ilust. VI).

El cosechero que entrega o vende las uvas a cualquier cooperativa o empresa ya no tiene que preocuparse más, pues para el ya acaba el año al desprenderse de la cosecha.

## O viño, o tostado y a xoana

El tinto fermenta en la cuba junto con el orujo, pero el blanco ya sólo lo hace el mosto. En el Ribeiro hay cubas que llevan más de 60 *moios* (casi 8.000 litros), hechas de madera de castaño o roble, reforzadas por fuera con aros de hierro, que hasta entrado este siglo eran de madera de roble o sauce. Tienen una boca para que los hombres entren para lavarlas y limpiarlas, sobre la que se coloca la *moxega* de pisar las uvas. Por debajo cuentan con un agujero en el que se pone la canilla que lleva dentro una *cortiza* (corcho).



Viñedos en Beade.

Llegado el momento de proceder a la *quita* del vino o *sangrado* de la cuba, se coje un palo se mete en la *canilla* y se le da con un *macico* (mazo pequeño de madera), entonces el corcho va para dentro y empieza a salir el líquido. Por debajo se pone un *depósito* (tina grande rectangular de madera) y dentro de éste la *ola* (olla o cántaro) donde se recoge el vino. Esta vasija es la medida tradicional, las antiguas eran de barro, luego pasaron a ser de madera y ahora son de latón o cobre (Ilust. VII).

La *balsa* (el vino que sale por si solo), se va depositando en cubas o en toneles. Al parar de echar se baja la cuba y se procede a prensar el orujo. Esta operación antes de hacía en los lagares (la mayoría de uso comunal), que fueron sustituidos por las actuales prensas de hierro desde finales del siglo pasado (una de las primeras fue importada de Francia en 1881). La mayoría de los viticultores no poseen prensa, por lo que ya hay *preñeiros* que andan de bodega en bodega con una de ruedas que antes movía una yunta de bueyes y ahora un tractor.

El vino que sale de la prensa (*o pé*), va para la misma cuba o para otra, pues es de inferior calidad. El orujo también se deposita en una cuba, donde permanecerá bien tapado hasta que se destile.

Y así llegamos al punto de partida, a donde hemos empezado, a los primeros días de noviembre y, en especial, al de San Martín, en que tradicionalmente se prueba el vino nuevo acompañado de castañas asadas, cumpliéndose lo que dice el refrán: *Polo San Martín, castañas e viño*.

Además del vino corriente, en el Ribeiro se elaboraban (ahora se puede afirmar que han desaparecido), dos licores más: el *tostado* y la *xoana*. El primero es de gran calidad y se hace después de la vendimia con uvas que se dejan colgadas en sitio seco y ventilado hasta diciembre o, en casos extremos, febrero, estrujándolas en el lagar o prensa. El vino resultante se caracteriza por un extraordinario color dorado (la elaboración de tinto es muy rara).

Tampoco se hace la *xoana* que era el vino de los pobres: en una cuba se mezcla orujo prensado con agua, echándole para que fermente algunas

uvas y, si se quiere que tenga mejor sabor, también manzanas troceadas. El licor resultante es un vino muy flojo pero de *moita agulla* (con abundante gas carbónico), que hay que consumir antes del verano, pues con el calor se estropea.

## A destila y a trasega

Los *augardenteiros* son ambulantes, andan de bodega en bodega con el alambique (*a pota*), corriendo por cuenta del cosechero la comida y la leña, además de lo estipulado por cada *potada*. Esta suele dar sobre 16 litros de aguardiente, en general de muy buena calidad (11).

Si el vino permanece en la *adega* (bodega) por no haberse vendido *no cedo* (temprano), entonces requiere una serie de cuidados para que no se *pique* (avinagre), como es la *trasega* o *resaca*, que consiste en pasarlo para otras vasijas tradicionalmente con *olas*, que están siendo sustituidas por bombas y mangueras. Así se conserva en estado óptimo durante todo el verano.

## Fin de la cosecha: venta del vino

En el Ribeiro el vino aún se sigue vendiendo por las medidas tradicionales: la unidad básica es la *ola*, que pasada al sistema métrico equivale a 16'5 libras. Pero la medida más usada para vender o para decir la cantidad que ha cosechado un viticultor, es el *moio*, que corresponde a ocho *olas*, en total

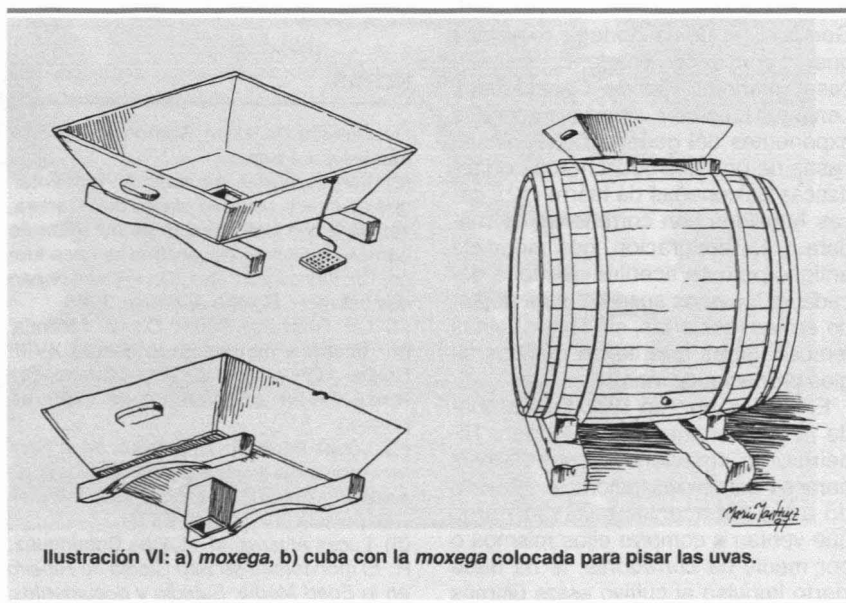


Ilustración VI: a) *moxega*, b) cuba con la *moxega* colocada para pisar las uvas.



132 litros. El precio depende de muchos factores, siendo decisivos la calidad y la producción del año.

Antes los encargados de adquirir el vino eran los *corredores*, que compraban el de muchos viticultores y después lo mandaban para diferentes poblaciones. Durante siglos el único transporte fue el de los *arrieiros* con sus reuas cargadas de *odres* (pellejos) de tinto y de blanco. Así llegaba a Santiago de Compostela, Vigo, Pontevedra, A Coruña, Carballo, Lalín, etc. Un gran adelanto fue la vía férrea inaugurada en el último cuarto del siglo pasado, siendo el centro principal la estación de Ribadavia y, ya mucho menos, la de Barbanes (Cenlle). Los toneles bajaban en carros de bueyes y desde aquí iban en tren hasta sus respectivos destinos que, a diferencia de antes, podían estar mucho más lejos. Actualmente las carreteras llegan a todas partes, por lo que el único medio de transporte son los camiones.

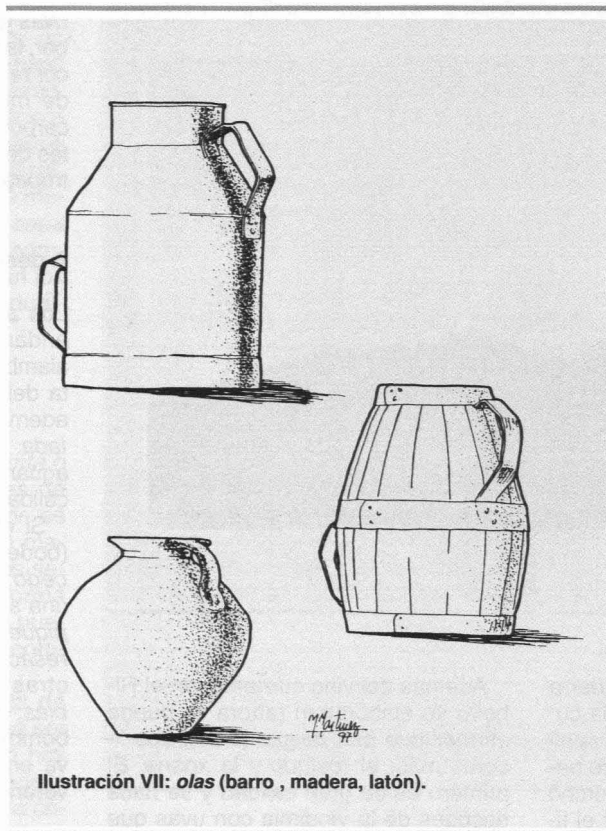


Ilustración VII: olas (barro, madera, latón).

## PRESENTE Y FUTURO

El pasado fue glorioso, testimoniado no sólo por los documentos, sino también por las magníficas construcciones que han quedado, de las que ahora ya son muchas las que se encuentran abandonadas o en ruinas: monasterios o dependencias de ellos: San Clodio, Santo André de Campo-redondo (futuro *Museo do Ribeiro*), Gomariz (la única bodega románica que se conserva), Beade, ...; pazos y casas grandes: Riobóo, Casaldereito, Lentele, Roucos, ...; casas rectorales exponentes del podería de la iglesia, casas de grandes cosecheros con artísticas balconadas de hierro (12), casas humildes con corredores de madera, ... La emigración, que viene de antiguo pero se acentúa desde la década de los años sesenta, está dejando *ermas* (desiertas, sin cultivo) estas feraces tierras que llevan muchos siglos produciendo vino.

El 2 de febrero de 1976 fue aprobada la «Denominación de Origen: Ribeiro». La creación de cooperativas para su comercialización, sustituyendo a los almacenistas y taberneros que venían a comprar ellos mismos o por medio de *corredores*, le ha dado cierto impulso al cultivo estos últimos

años, pero cada vez es más notoria la carencia de gente joven que se dedique a la viticultura. La recuperación de las viejas *castes* autóctonas también es muy necesaria, para ir desterrando poco a poco aquellas que producen mucho pero de baja calidad, porque el futuro está en competir abiertamente con otros vinos, y el Ribeiro tiene historia y nobleza para hacerlo.

## NOTAS

- (1) Dibujos de Xoán Ramón Marín Fernández y J. Pena.
- (2) Pan de harina de maíz sin fermentar, que se cuece sobre la piedra de la lareira, se cubre con una especie de tapadera de barro o de latón, y por encima se hace fuego, Cfr. González Pérez, C.: «A bica, o pan dos pobres», *Boletín Auriense*, 1986.
- (3) Cfr. González Pérez, C.: «A 'facenda' no Ribeiro a mediados do século XVIII: Cenlle», VI Coloquio Galaico-Minhoto, Ourense, 26-28 de setembro de 1996 (en prensa).
- (4) López Ferreiro, A.: *Historia de la Santa, Apostólica y Metropolitana iglesia de Santiago de Compostela...*, Santiago de Compostela, 1899, II, II. 98-99.
- (5) Lucas Álvarez, M. / Lucas Domínguez, P.: *El monasterio de San Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y documentos*,

Ediciós do Castro, 1996, p. 260. Villare Goderici, Goiriz (parroquia de Lebosende, concello de Leiro).

(6) López Ferreiro, A.: *Obr. cit.*, p. 188.

(7) *El licenciado Vidriera*, Aguilar, Madrid, 1962, p. 329.

(8) Huetz de Lempis, A.: «Apogeo y decadencia de un viñedo de calidad: el de Ribadavia», *Anuario de historia económica y social*, núm. 1, Madrid, 1968, p. 217.

(9) Muñoz de la Cueva, J.: *Memorias históricas de la Catedral de Orense*, cap. II, p. 6.

(10) Taboada y Leal, N.: *Descripción topográfico-histórica de la ciudad de Vigo, su ría y alrededores*, Santiago de Compostela, 1840, p. 144. En los libros eclesiásticos de algunas parroquias aún queda constancia de la presencia de ingleses, y de las advertencias que los obispos hacían a los curas de que *evitasen relaciones íntimas con los del país, impidiendo que puedan inficionarlos con sus errores* (Meruéndano, L.: *Origen y vicisitudes de las antiguas cuatro parroquias de la villa de Ribadavia...*, Ourense, 1914, p. 90).

(11) Antes también se destilaba el fruto de los *érbedos* (madroños), que se recogía a finales de noviembre (los *morodos*), y se

dejaba fermentar en una cuba. Luego se destilaban igual que el orujo, produciendo aguardiente semejante a la del vino.

(12) Cfr. González Pérez: *Balcóns do Ribeiro* (en prensa).

## BIBLIOGRAFÍA

- Domínguez Castro, L.: *Viños, viñas e xentes do Ribeiro. Economía e patrimonio familiar, 1810-1952*, Ed. Xerais, Vigo, 1992.
- Eiján, S.: *Historia de Ribadavia y sus alrededores*, Madrid, 1920.
- Huetz de Lempis, A.: *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Institut de Géographie, Bourdeaux, 1967.
- Huetz de Lempis, A.: «Apogeo y decadencia de un viñedo de calidad: el de Ribadavia», *Anuario de historia económica y social*, núm. 1, Madrid, 1968.
- De Juana, J. (dir.): *O Ribeiro (A terra que regou o viño)*, Ir Indo Edicións, Vigo, 1993.
- Meruéndano Arias, L.: *Origen y vicisitudes de las antiguas cuatro parroquias de la villa de Ribadavia, de sus dos conventos y de los hospitales de la misma...*, Ourense, 1914.
- Posada, X.: *Os viños de Galicia*, Ourense, 1978.
- Rodríguez, P. (Oitabén): *As viñas no Ribeiro*, Galiza editora, Ourense, 1995.
- Santos Solla, J.M.: *Geografía de la vid y el vino en Galicia*, Pontevedra, 1992.